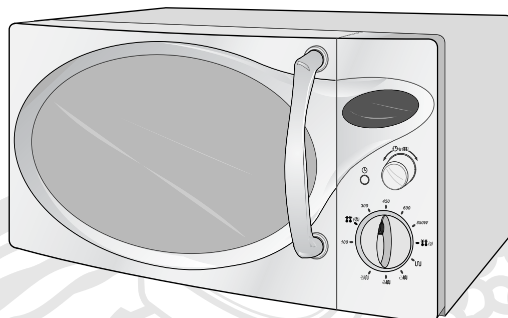
МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Инструкции за притежателя и ръководство за готвене

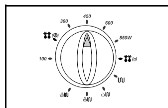
CE2727N / CE2727NT



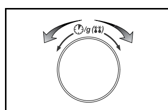
Кодов №: DE68-01787R

Ръководство за бързо търсене

Ако искате да сготвите храна

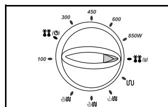


1. Поставете храната във фурната.
   Изберете нивото на мощност, като завъртите копчето **УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТТА НА ГОТВЕНЕ**.

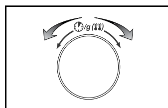


2. Изберете времето за готвене, като завъртите копчето **ВРЕМЕ/ТЕГЛО**( ). .
   Предназначение: Готвенето стартира след около две секунди.

Ако искате автоматично да размразите храна

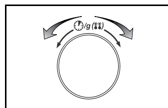


1. Завъртете копчето **УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТТА НА ГОТВЕНЕ** на символа **Автоматично размразяване**((g)).



2. Завъртете копчето **ВРЕМЕ/ТЕГЛО** ( ), за да изберете подходящото тегло .
   Резултат: Готвенето стартира след около две секунди.

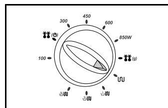
Ако искате да зададете времето за готвене



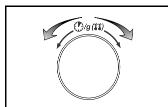
Оставете храната във фурната.

Завъртете копчето **ВРЕМЕ/ТЕГЛО** ( ), за да изберете подходящото време.

Ако искате да опечете храна на грил

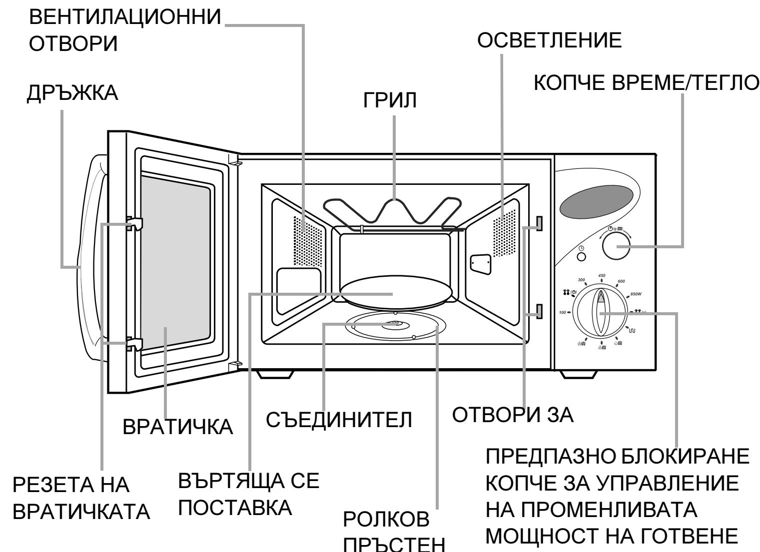


1. Завъртете копчето **УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТТА НА ГОТВЕНЕ** на символа **Грил** ( ).

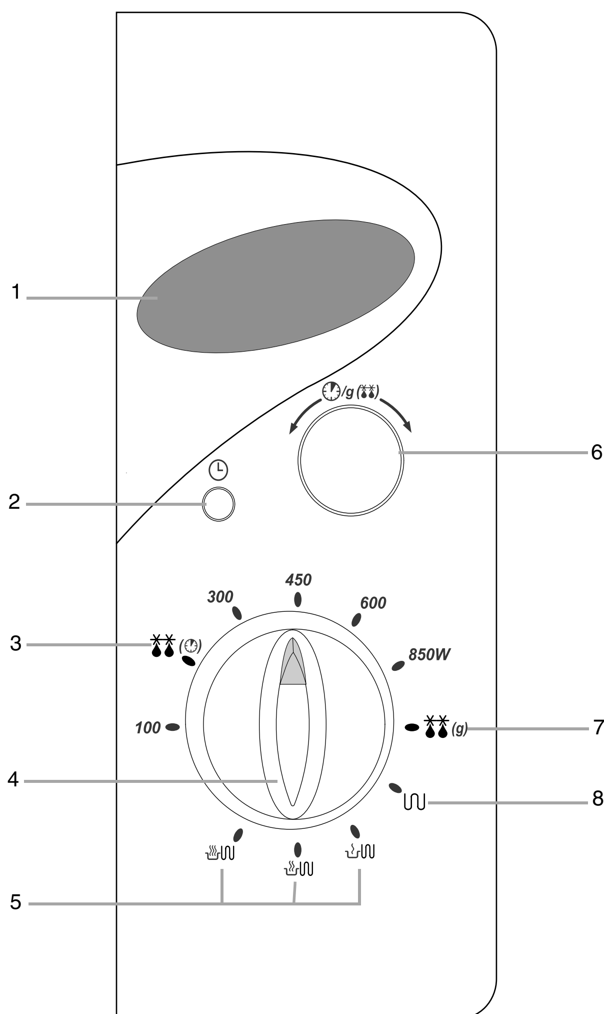


2. Завъртете копчето **ВРЕМЕ/ТЕГЛО** ( ), за да изберете подходящото време.
   Резултат: Готвенето стартира след около две секунди.

Фурна



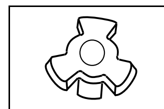
Контролен панел



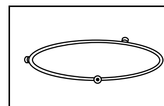
1. ДИСПЛЕЙ
2. БУТОН ЗА СВЕРЯВАНЕ НА ЧАСОВНИКА
3. РЪЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ
4. КОПЧЕ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА ПРОМЕНЛИВАТА МОЩНОСТ НА ГОТВЕНЕ
5. КОМБИ (Микровълни + Грил)
6. КОПЧЕ ВРЕМЕ/ТЕГЛО
7. АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ
8. ГРИЛ

Принадлежности

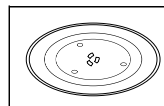
В зависимост от модела, който сте закупили, ви се предлагат редица принадлежности, които може да се използват по разнообразни начини.



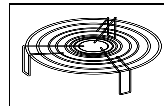
1. **Съединител**, вече поставен върху оста на електромотора на дъното на фурната.
   Предназначение: Съединителят върти въртящата се поставка.



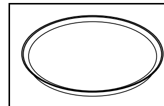
2. **Ролков пръстен**, който се поставя в центъра на фурната.
   Предназначение: Ролковият пръстен поддържа въртящата се поставка.



3. **Въртяща се поставка**, която се поставя върху ролковия пръстен, а центърът й влиза в съединителя.
   Предназначение: Въртящата се поставка служи като главна повърхност за готвене; тя лесно се вади за почистване.



4. **Метална стойка**, която се поставя върху въртящата се поставка.
   Предназначение: Металната стойка може да се използва при готвене на грил и комбинирано.



5. **Тавичка за запичане (само за CE2727NT)**, вж. стр. 11.
   Предназначение: Тавичката за запичане се използва за придаване на по-добре запечен вид на храната при режимите на готвене на микровълни или комбинирано с грил. Тя помага да се запази тестото за сладкиши и пица хрупкаво.

 НЕ използвайте микровълновата фурна без ролковия пръстен и въртящата се поставка.

BG

Използване на тази книжка с инструкции

Вие току-що сте си купили микровълнова фурна SAMSUNG. Във вашите "Инструкции за притежателя" се съдържа много полезна информация за готвене с вашата микровълнова фурна:

- ***Предпазни мерки за безопасност***
- ***Подходящи принадлежности и съдове за готвене***
- ***Полезни съвети за готвене***

Отвътре на корицата ще намерите ръководство за бързо търсене, в което са описани четирите основни операции на готвене:

- ***Готвене на храна***
- ***Размразяване на храна***
- ***Печене на храна на грил***
- ***Добавяне на допълнително време за готвене***

В началото на книжката ще намерите илюстрации на фурната, и по-важно – на контролния панел, така че да можете да намирате по-лесно бутоните.

В процедурите "стъпка по стъпка" се използват четири различни символа.


Важно


Бележка


Внимание


Обърни

ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ, ЗА ДА СЕ ИЗБЕГНЕ ВЪЗМОЖНО ОБЛЪЧВАНЕ С ПРЕКОМЕРНА МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ

Неспазването на предпазните мерки за безопасност по-долу може да доведе до вредно облъчване с микровълнова енергия.

(a) При никакви обстоятелства не трябва да се прави опит за работа с фурната с отворена вратичка или да се пипат блокировките за безопасност (резета на вратичката), както и не трябва да се поставя нищо в отворите за предпазно блокиране.

(b) Не поставяйте нищо между вратичката на фурната и лицевата стена и не позволявайте да се натрупват остатъци от храна или почистващ препарат върху повърхността на уплътненията. Погрижете се да поддържате вратичката и повърхностите на уплътненията на вратичката чисти, като ги избърсвате след употреба първо с влажна кърпа, а след това с мека суха кърпа.

(c) Не включвайте фурната, ако е повредена, докато не бъде ремонтирана от квалифициран техник от сервиза за микровълнови фурни, обучен от производителя.
От особена важност е вратичката на фурната да се затваря добре и да няма повреди по:
(1) вратичката, уплътненията на вратичката и повърхностите на уплътненията;
(2) пантите на вратичката (счупени или разхлабени);
(3) захранващия кабел.

(d) Фурната не трябва да се настройва или ремонтира от никой друг, освен от квалифициран техник от сервиза за микровълнови фурни, обучен от производителя.

Предпазни мерки за безопасност

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ

Преди да готвите храна или течности във вашата микровълнова фурна, се погрижете да спазвате следните предпазни мерки за безопасност.

1. **НЕ** използвайте метални съдове в микровълновата фурна:
   - метални кутии;
   - чинии със златни или сребърни украшения;
   - шишове, вилици и др.

   Причина: Може да възникне електрическа дъга или искрене, което да повреди фурната.
2. **НЕ** затопляйте:
   - Херметически затворени или вакуумирани бутилки, буркани, съдове. Напр. бурканчета с бебешка храна.
   - Херметически затворени храни. Напр. яйца, ядки в черупки, домати.

   Причина: От увеличаването на налягането те може да се пръснат.
   Съвет: Свалете капаците и надупчете кожата, пликовете и др.
3. **НЕ** използвайте микровълновата фурна, когато е празна.
   Причина: Стените на фурната може да се повредят.
   Съвет: Винаги оставяйте чаша с вода вътре във фурната. Водата ще погълне микровълновата енергия, ако случайно включите фурната, докато е празна.
4. **НЕ** закривайте задните вентилационни отвори с плат или хартия.
   Причина: Платът или хартията може да се запалят при излизането на горещ въздух от фурната.
5. **ВИНАГИ** използвайте ръкавици за фурна, когато изваждате съд от фурната.
   Причина: Някои съдове поглъщат микровълни и топлината винаги се пренася от храната към съда. Затова съдовете се нагорещяват.
6. **НЕ** докосвайте нагревателните елементи или вътрешните стени на фурната.
   Причина: Тези стени може да са толкова горещи след завършване на готвенето, че да предизвикат изгаряне, дори да не изглеждат така. Не допускайте контакт на запалими материали с вътрешността на фурната. Първо оставете фурната да се охлади.
7. За да намалите риска от пожар във вътрешността на фурната:
   - Не съхранявайте запалими материали във фурната.
   - Сваляйте металните скоби от хартиените или пластмасовите пликове.
   - Не използвайте микровълновата фурна за сушене на вестници.
   - Ако забележите дим, оставете вратичката на фурната затворена и я изключете или извадете щепсела на фурната от контакта.

8. Обърнете особено внимание при затопляне на течности и бебешки храни.
- ВИНАГИ предвиждайте време на престояване поне 20 секунди, след като фурната е изключена, така че температурата да може да се изравни.
- Разбърквайте по време на затопляне, ако е необходимо, и ВИНАГИ разбърквайте след затопляне.
- Внимавайте при боравене със съда след затопляне. Ако съдът е твърде горещ, може да се изгорите.
- Съществува риск да настъпи забавено прекипяване.
- За да предотвратите забавено кипене и възможно опарване, трябва да поставяте пластмасова лъжица или стъклена пръчка в напитката и да разбърквате преди, по време на и след затопляне.
  Причина: По време на затопляне на течности моментът на кипване може да се забави, тоест силното кипване може да започне след изваждането на съда от фурната. Може да се изгорите.
- В случай на изгаряне, изпълнете следните указания за ПЪРВА ПОМОЩ:
  * Потопете изгорената част в студена вода поне за 10 минути.
  * Покрийте я с чиста, суха превръзка.
  * Не поставяйте никакъв крем, мазнина или лосион.
- **НИКОГА** не пълнете съда догоре и избирайте съд, който е по-широк в горната, отколкото в долната част, за да не допуснете изкипяване. Бутилки с тесни гърла може да се пръснат при прегряване.
- **ВИНАГИ** проверявайте температурата на бебешката храна или мляко, преди да ги дадете на бебето.
- **НИКОГА** не нагрявайте бебешката бутилка с поставен биберон, защото бутилката може да се пръсне при прегряване.

9. Внимавайте да не повредите захранващия кабел.
- Не потапяйте захранващия кабел или щепсел във вода и пазете кабела далеч от нагорещени повърхности.
- Не използвайте уреда, ако е повреден захранващият му кабел или щепсел.

10. При отваряне на вратичката стойте на една ръка разстояние от фурната.
Причина**:** Излизащият горещ въздух или пара може да предизвика изгаряне.

11. Поддържайте вътрешността на фурната чиста.
Причина**:** Частици от храна или пръски от мазнина, полепнали по стените или пода на фурната, може да предизвикат повреда на боята и да намалят ефективността на фурната.

12. По време на работа може да забележите звук на "щракване" (особено когато фурната извършва размразяване).
Причина**:** Този звук е нормален, когато се сменя електрическата мощност.

13. Когато микровълновата фурна работи без никакъв товар, тя се изключва автоматично от съображения за безопасност. След като оставите фурната така за 30 минути, можете да работите с нея нормално.

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ
По време на готвене трябва от време на време да поглеждате във фурната, когато затопляте или готвите храна в съдове за еднократно използване от пластмаса, хартия или други запалими материали.

ВАЖНО
Децата ви не трябва НИКОГА да бъдат допускани да си играят с микровълновата фурна. Също така, те не трябва да се оставят без надзор в близост до микровълновата фурна, когато работи. Предмети, интересни за деца, не трябва да се съхраняват или скриват точно над фурната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Ако вратичката или уплътненията на вратичката се повредят, фурната не трябва да се използва, докато не бъде ремонтирана от компетентно лице.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Опасно е за всеки, с изключение на компетентните лица, да извършва каквито и да било сервизни или ремонтни работи, които включват свалянето на капак, който служи за защита срещу облъчване с микровълнова енергия.

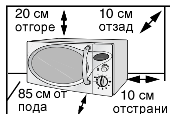
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Течности и други храни не трябва да се затоплят в херметически затворени съдове, тъй като те могат да се пръснат.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
На децата трябва да се позволява да използват фурната без надзор само ако са им дадени съответни указания, така че детето да може да използва фурната безопасно и да разбира рисковете от неправилна употреба.

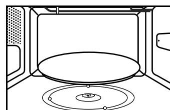
BG

Инсталиране на вашата микровълнова фурна

Поставете фурната на равна, хоризонтална повърхност, която е достатъчно здрава, за да може да издържи безопасно теглото на фурната.



1. Когато инсталирате фурната си, се погрижете да има достатъчна вентилация за нея, като оставите най-малко 10 см място отзад и отстрани на фурната, 20 см място над фурната и разстояние 85 см до пода.



2. Извадете всички опаковъчни материали от вътрешността на фурната.
   Поставете ролковия пръстен и въртящата се поставка.
   Уверете се, че въртящата се поставка се върти свободно.
3. Тази микровълнова фурна трябва да се разположи в такава позиция, че да има достъп до щепсела.

✻ **Никога** не закривайте отворите за въздух, защото фурната може да се прегрее и автоматично да се изключи. Тя няма да може да работи, докато не се охлади достатъчно.

✻ За ваша лична безопасност, поставете щепсела в заземен контакт на променливотоково електрозахранване с 3 извода, 230 V, 50 Hz. Ако захранващият кабел на този уред се повреди, той трябва да бъде заменен от производителя или негов представителен сервиз или от лице със сходна квалификация, за да се избегне опасност.

✻ **Не** инсталирайте микровълновата фурна на горещи или влажни места, например до традиционна фурна или радиатор. Спецификациите на електрозахранването на фурната трябва да се спазват, а при използване на разклонител или удължител той да е от същия стандарт, както и захранващият кабел, приложен към фурната. Избършете вътрешността и уплътнението на вратичката с влажна кърпа, преди да използвате микровълновата фурна за пръв път.

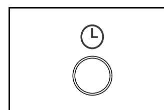
Задаване на времето

Вашата микровълнова фурна има вграден часовник Времето може да се показва в 24-часов или 12-часов формат. Трябва да сверявате часовника:

- ***когато първоначално инсталирате микровълновата фурна;***
- ***след спиране на тока.***

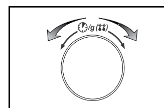


Не забравяйте да пренастроите часовника, когато преминавате към лятно часово време и обратно.

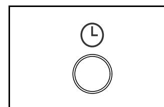


1. **За да покажете времето.. След това натиснете бутона( ).**.

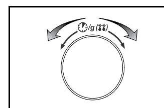
24-часов формат	Веднъж
12-часов формат	Два пъти



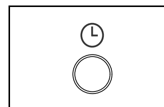
2. Завъртете копчето **ВРЕМЕ/ТЕГЛО** ( ), за да зададете часовете.



3. Натиснете бутона .



4. Завъртете копчето **ВРЕМЕ/ТЕГЛО** ( ), за да зададете минутите.



5. Натиснете бутона .

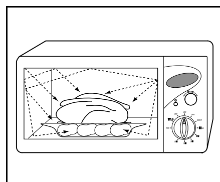
Как работи микровълновата фурна

Микровълните са високочестотни електромагнитни вълни; отделяната енергия позволява храната да бъде готвена или претопляна, без да промени формата или цвета си.

Микровълновата фурна може да се използва за:

- ***Размразяване (ръчно и автоматично)***
- ***Готвене***
- ***Претопляне***

Принцип на готвене



1. Микровълните, генерирани от магнетрона, се разпространяват равномерно, докато храната се върти върху въртящата се поставка. По този начин храната се сготвя равномерно.

2. Микровълните се поглъщат от храната на дълбочина до около 2,5 см. След това готвенето продължава с разпространението на топлината във вътрешността на храната.

3. Времената на готвене са различни, в съответствие с материала, който ги поглъща, и свойствата на храната:
- количество и плътност;
- съдържание на вода;
- начална температура (охладена или не).



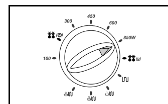
Тъй като средната част на храната се готви чрез разпространение на топлина, готвенето продължава дори и след като извадите храната от фурната. Затова трябва да се спазват времената на престояване, посочени в рецептите и в тази книжка, което позволява да се осигури:
- равномерно готвене на храната до центъра й;
- една и съща температура в цялата храна.

Проверка дали вашата фурна работи добре

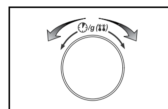
BG

С помощта на следната проста процедура можете във всеки момент да проверите дали фурната ви работи добре.

Отворете вратичката, като дръпнете дръжката от дясната страна на вратичката. Поставете чаша с вода върху въртящата се поставка. След това затворете вратичката.



1. Задайте нивото на мощност на максимум, като завъртите копчето **УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТТА НА ГОТВЕНЕ**.



2. Задайте време 4 или 5 минути, като завъртите копчето **ВРЕМЕ/ТЕГЛО** ().

Резултат: Осветлението на фурната се включва и въртящата се поставка започва да се върти.
1) Готвенето започва, а когато завърши, фурната бипва четири пъти.
2) Сигналът за напомняне на края е 3 бипвания (всяка минута).
3) Отново се показва текущото време.



Фурната трябва да е включена в подходящ електрически контакт. Въртящата се поставка трябва да е на място във фурната. Ако се използва ниво на мощност, различно от максималното, на водата й трябва повече време да заври.

BG

Какво да направите, ако се съмнявате или имате проблем

Ако изпитвате някой от проблемите, посочени по-долу, опитайте съответните дадени решения.

◆ Това е нормално.
- Кондензация вътре във фурната
- Въздушен поток около вратичката и външния корпус
- Светлинно отражение около вратичката и външния корпус
- Пара, излизаща около вратичката или отворите за вентилация

◆ Фурната не се стартира, когато завъртите копчето **ВРЕМЕ/ТЕГЛО** ( ).
- Добре ли е затворена вратичката?

◆ Храната не се готви изобщо.
- Правилно ли сте нагласили времето?
- Затворена ли е вратичката?
- Дали не сте претоварили електрическата верига, така че да е изгорял предпазител или да се е изключил прекъсвач?

◆ Храната е или прекомерно сготвена, или недосготвена.
- Дали е била зададена подходяща продължителност на готвене за този тип храна?
- Дали е било избрано правилно ниво на мощността?

◆ Вътре във фурната има искри или пукане (електрическа дъга).
- Дали не сте използвали чиния с метални украшения?
- Дали не сте оставили вилица или друг метален прибор вътре във фурната?
- Дали алуминиевото фолио не е твърде близо до вътрешните стени?

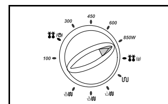
◆ Фурната предизвиква смущения в радиото или телевизора.
- При работа на фурната може да се наблюдават леки смущения в радио или телевизор. Това е нормално. За да разрешите проблема, инсталирайте фурната далеч от телевизори, радиоапарати или антени.
- Ако микропроцесорът на фурната открие смущение, дисплеят може да се нулира. За да решите проблема, изключете щепсела от контакта и го включете отново. Задайте отново времето.

✉ Ако горните указания не ви помогнат да разрешите проблема, се обърнете към вашия местен доставчик или сервиз на SAMSUNG.

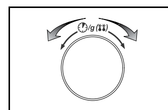
Готвене / претопляне

В процедурата по-долу е описано как се готви или претопля храна. ВИНАГИ проверявайте зададените от вас настройки на готвене, преди да оставите фурната без надзор.

Първо поставете храната в средата на въртящата се поставка. След това затворете вратичката.



1. Задайте нивото на мощност на максимум, като завъртите копчето **УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТТА НА ГОТВЕНЕ**.
   (МАКСИМАЛНА МОЩНОСТ: 850 W)



2. Задайте времето, като завъртите копчето **ВРЕМЕ/ТЕГЛО** ( ).
   Резултат: Осветлението на фурната се включва и въртящата се поставка започва да се върти.
   1) Готвенето започва и, когато завърши, фурната бипва четири пъти.
   2) Сигналът за напомняне на края е 3 бипвания (всяка минута).
   3) Отново се показва текущото време.



Никога не включвайте микровълновата фурна, когато е празна.



По време на готвене може да промените нивото на мощност, като завъртите копчето **УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТТА НА ГОТВЕНЕ**.

Нива на мощност

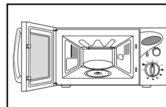
Можете да избирате всяко от нивата на мощност по-долу.

Ниво на мощност	Отдадена мощност	
	МИКРОВЪЛНИ	**ГРИЛ**
ВИСОКО	850 W	
СРЕДНО ВИСОКО	600 W	
СРЕДНО	450 W	
СРЕДНО НИСКО	300 W	
РЪЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ( )	180 W	
АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ((g))	180 W	
НИСКО/ПОДДЪРЖАНЕ ТОПЛО	100 W	
ГРИЛ	-	1100 W
КОМБИ I	300 W( )	1100 W
КОМБИ II	450 W( )	1100 W
КОМБИ III	600 W( )	1100 W

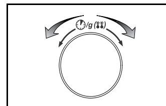
- Ако изберете по-високо ниво на мощност, трябва да се намали времето на готвене.
- Ако изберете по-ниско ниво на мощност, трябва да се увеличи времето на готвене.

Спиране на готвенето

Може да спрете готвенето във всеки момент, за да проверите храната.



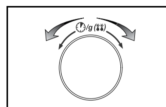
1. За временно спиране:
Отворете вратичката.
Резултат: Готвенето спира. За да подновите готвенето, затворете вратичката.



2. За окончателно спиране:
Завъртете копчето **ВРЕМЕ/ТЕГЛО** () наляво.
": 0 " се показва на дисплея.



Задаване на времето на готвене



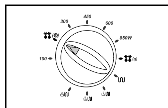
Изберете времето за готвене, като завъртите копчето **ВРЕМЕ/ТЕГЛО** ().
За да намалите или увеличите времето на готвене по време на готвенето, завъртете копчето надясно или наляво.

BG

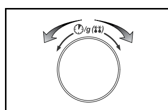
Ръчно размразяване на храни

Функцията ръчно размразяване ви позволява да размразявате месо, птици или риба.

Първо поставете замразената храна в средата на въртящата се поставка и затворете вратичката.



1. Завъртете копчето **УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТТА НА ГОТВЕНЕ** на символа **Ръчно размразяване** ( ).



2. Завъртете копчето **ВРЕМЕ/ТЕГЛО** ( ), за да изберете подходящото време.
   Резултат: Осветлението на фурната се включва и въртящата се поставка започва да се върти.
   1) Готвенето започва и, когато завърши, фурната бипва четири пъти.
   2) Сигналът за напомняне на края е 3 бипвания (всяка минута).
   3) Отново се показва текущото време.

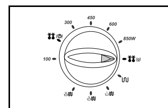
- Използвайте само съдове, пригодени за микровълни.
- Изберете функцията ръчно размразяване с ниво на мощността 180 W, ако искате да размразявате храна ръчно. За допълнителни подробности по ръчното размразяване и времето на размразяване вж. стр. 19.

Използване на функцията автоматично размразяване

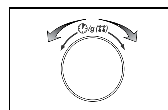
Функцията автоматично размразяване ви позволява да размразявате месо, птици или риба.

Първо поставете замразената храна в средата на въртящата се поставка и затворете

вратичката.



1. Завъртете копчето **УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТТА НА ГОТВЕНЕ** на символа **Автоматично размразяване** ( ).



2. Завъртете копчето **ВРЕМЕ/ТЕГЛО** ( ), за да изберете подходящото тегло.
   Резултат: Осветлението на фурната се включва и въртящата се поставка започва да се върти.
   1) Готвенето започва и, когато завърши, фурната бипва четири пъти.
   2) Сигналът за напомняне на края е 3 бипвания (всяка минута).
   3) Отново се показва текущото време.

- Използвайте само съдове, пригодени за микровълни.

Настройки на автоматичното размразяване

Преди размразяване свалете всички видове опаковъчен материал.

Поставете замразените храни върху въртящата се поставка.

Обърнете храната, когато фурната бипне.

Запазете съответното време на престояване след завършване на автоматичното размразяване.

Храна	Количество	Време на престояване	Препоръка
Месо Птици Риба	200-1500 г 200-1500 г 200-1500 г	20-60 мин. 20-60 мин. 20-50 мин.	Екранирайте краищата с алуминиево фолио. Обърнете храната, когато фурната бипне.

Използване на тавичката за запичане (CE2727NT)

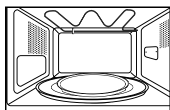
BG

Вашата микровълнова фурна Samsung има тавичка за запичане като допълнителна принадлежност.

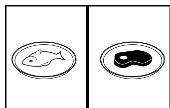
Тази тавичка ви позволява да придавате добре запечен вид на храната – не само отгоре с грила, но и отдолу, като храната се запича благодарение на високата температура на тавичката за запичане.

Няколко ястия, които можете да приготвите върху тавичката за запичане, са дадени в таблицата (вж. следващата страница).

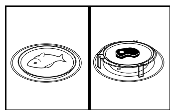
Тавичката за запичане може да се използва и за бекон, яйца, колбаси и др.



1. Поставете тавичката за запичане направо върху въртящата се поставка и я загрейте предварително на най-високата стойност на комбинация микровълни-грил [600W+Грил (♨⩊)], като следвате времената и инструкциите в таблицата.
   ☛ При изваждане на тавичката за запичане винаги използвайте ръкавици за фурна, тъй като тя се нагорещява силно.
2. Намажете тавичката с олио, ако готвите храни като бекон и яйца, за да се запече храната добре.
   ✻ Отбележете, че тавичката за запичане има тефлонов слой, който не е устойчив срещу надраскване. Не използвайте остри предмети като нож за рязане върху тавичката за запичане.
   ✻ Използвайте пластмасови принадлежности, за да избегнете надраскване на повърхността на тавичката за запичане, или изваждайте храната от тавичката преди нарязване.



3. Поставете храната върху тавичката за запичане.
   ☛ Не поставяйте върху тавичката за запичане никакви предмети, които не са устойчиви на нагряване, например пластмасови пликове.
   ☛ Никога не поставяйте тавичката за запичане във фурната без въртящата се поставка.



4. Поставете тавичката за запичане върху металната стойка (или въртящата се поставка) в микровълновата фурна.
5. Изберете подходящо време на готвене и мощност.
   Вж. таблицата на следващата страница.



Как се почиства тавичката за запичане

Почиствайте тавичката за запичане с топла вода и миялен препарат и я изплакнете с чиста вода.



Не използвайте стържеща четка или твърда гъба, защото ще се повреди покриващият слой.



Моля, отбележете

Тавичката за запичане не е пригодена за миене в съдомиялна машина.

Настройване на тавичката за запичане (CE2727NT)

BG

Препоръчително е да загрявате предварително тавичката за запичане директно върху въртящата се поставка.

Загрявайте предварително тавичката за запичане на функцията 600 W + Грил ( ) и следвайте времената и инструкциите в таблицата.

Храна	Количество	Време на загряване	Мощност	Време на готвене	Препоръки
Бекон	4 резена (80 г)	3 мин.	600W+ Грил	3-3,5 мин.	Загрейте предварително тавичката за запичане. Наредете резените в тавичката за запичане. Поставете тавичката за запичане върху стойката.
Домати на грил	200 г (2 бр.)	3 мин.	450W+ Грил	4-4,5 мин.	Загрейте предварително тавичката за запичане. Разрежете доматите на две. Сложете малко сирене отгоре. Наредете ги в кръг върху тавичката за запичане. Поставете тавичката за запичане върху стойката.
Бургери (замразени)	2 бр. (125 г)	3 мин.	600W+ Грил	6,5-7 мин.	Загрейте предварително тавичката за запичане. Наредете замразените бургери в кръг върху тавичката за запичане. Поставете тавичката за запичане върху стойката. Обърнете ги след 4-5 мин.
Багети (замразени)	200-250 г (2 бр.)	4 мин.	450W+ Грил	7-8 мин.	Загрейте предварително тавичката за запичане. Ако багетата е една, я поставете в центъра, а ако са две, една до друга. Поставете тавичката за запичане върху стойката.
Пица (замразена)	300-350 г	4 мин.	600W+ Грил	8-9 мин.	Загрейте предварително тавичката за запичане. Поставете замразената пица върху тавичката за запичане. Поставете тавичката за запичане върху стойката.
Печени картофи	250 г 500 г	3 мин.	600W+ Грил	5-6 мин. 8-9 мин.	Загрейте предварително тавичката за запичане. Разрежете картофите на две. Поставете ги върху тавичката за запичане с отрязаната страна надолу. Подредете ги в кръг. Поставете тавичката върху стойката.
Рибени ролца (замразени)	150 г (5 бр.) 300 г (10 бр.)	4 мин.	600W+ Грил	6,5-7 мин. 9-9,5 мин.	Загрейте предварително тавичката за запичане. Намажете тавичката с 1 лъжица олио. Поставете рибените ролца в кръг на тавичката. Обърнете след 3,5 мин. (5 бр.) или след 5 мин. (10 бр.)
Пилешки хапки (замразени)	125 г 250 г	4 мин.	600W+ Грил	4,5-5 мин. 7-7,5 мин.	Загрейте предварително тавичката за запичане. Намажете тавичката с 1 лъжица олио. Поставете пилешките хапки върху тавичката. Поставете тавичката за запичане върху стойката. Обърнете след 3 мин. (125 г) или 5 мин. (250 г).
Пица (охладена)	300-350 г	4 мин.	450W+ Грил	5,5-6,5 мин.	Загрейте предварително тавичката за запичане. Поставете охладените парчета пица в кръг върху тавичката. Поставете тавичката за запичане върху стойката.

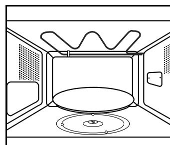
Избиране на положението на нагревателния елемент

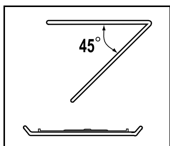
Нагревателният елемент се използва при печене на грил. Той може да се постави в едно от следните две положения:

- ***Хоризонтално положение за печене на грил или готвене на комбинация микровълни+грил.***



Сменяйте положението на нагревателния елемент само когато е студен, като не прилагайте излишна сила, когато го поставяте във вертикално положение.

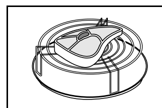




За да поставите нагревателния елемент...	Трябва да...
Хоризонтално положение (грил или комбинация микровълни + грил)	◆ Издърпайте нагревателния елемент към себе си. ◆ Натиснете го нагоре, докато застане паралелно на тавана на фурната.
Когато почиствате горната вътрешна част на фурната, ще бъде удобно да завъртите нагревателя надолу на 45° и да го почистите.	

Избиране на принадлежностите

Използвайте съдове, пригодени за микровълни; не използвайте пластмасови съдове, чинии, хартиени чаши, кърпи и др.



Ако желаете да изберете комбиниран режим на готвене (грил и микровълни), използвайте само съдове, които са пригодени за микровълни и устойчиви на фурна. Металическите съдове или прибори могат да повредят вашата фурна.



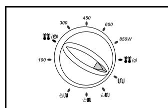
За допълнителни подробности за подходящите съдове за готвене и прибори вж. "Ръководство за съдове за готвене" на стр. 15.

BG

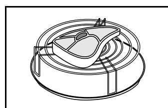
BG

Грил

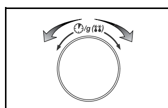
Грилът ви дава възможност да нагрявате и запичате храните бързо, без да използвате микровълни. За тази цел, към микровълновата фурна има приложена стойка за грил.



1. Загрейте предварително грила до необходимата температура, като завъртите копчето за управление на мощността на символа **грил** ( ) и завъртете копчето **ВРЕМЕ/ТЕГЛО**( ) на подходящото положение.



2. Отворете вратичката. Поставете храната върху стойката, а стойката върху въртящата се поставка. Затворете вратичката.



3. Задайте времето, като завъртите копчето **ВРЕМЕ/ТЕГЛО** ( ).

Резултат: Осветлението на фурната се включва и въртящата се поставка започва да се върти.
1) Готвенето започва и, когато завърши, фурната бипва четири пъти.
2) Сигналът за напомняне на края е 3 бипвания (всяка минута).
3) Отново се показва текущото време.



Не се безпокойте, ако при печене на грил нагревателят се изключва и включва отново.

Тази система е предназначена за предпазване от прегряване на фурната.



Винаги използвайте ръкавици за фурна, когато хващате съдовете във фурната, защото те ще се нагорещят много.

Уверете се, че нагревателният елемент е в хоризонтално положение.

Комбиниране на микровълни и грил

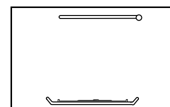
Можете също да комбинирате микровълновото готвене с грила, за да готвите едновременно бързо и със запичане.



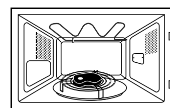
ВИНАГИ използвайте съдове за готвене, които са пригодени за микровълни и устойчиви на фурна. Стъклени или керамични съдове са идеални, тъй като позволяват на микровълните да проникват равномерно в храната.



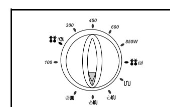
ВИНАГИ използвайте ръкавици за фурна, когато хващате съдовете във фурната, защото те ще се нагорещят много.



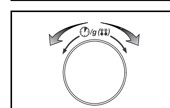
1. Уверете се, че нагревателният елемент е в хоризонтално положение; за подробности вж. стр. 13.



2. Отворете вратичката на фурната. Поставете храната върху стойката, а стойката върху въртящата се поставка. Затворете вратичката.



3. Завъртете копчето **Управление на мощността на готвене** на съответното ниво на мощност (, ,).



4. Задайте времето, като завъртите копчето **ВРЕМЕ/ТЕГЛО** ( ).

Резултат: Осветлението на фурната се включва и въртящата се поставка започва да се върти.
1) Готвенето започва, а когато завърши, фурната бипва четири пъти.
2) Сигналът за напомняне на края е 3 бипвания (всяка минута).
3) Отново се показва текущото време.



Максималната микровълнова мощност за комбинирано използване на микровълни и грил е 600W.

Ръководство за съдове за готвене

За да сготвите храна в микровълновата фурна, микровълните трябва да могат да проникват в храната, без да се отразяват или поглъщат от използвания съд.

Затова трябва съдовете за готвене да се избират внимателно. Ако съдовете за готвене имат маркировка, че стават за микровълни, може да не се безпокоите.

В таблицата по-долу са показани различни типове съдове за готвене, както и дали и как да се използват в микровълнова фурна.

Съд за готвене	Годност за микровълни	Коментари
Алуминиево фолио	✓ ✗	Може да се използва в малки количества, за да се защитят някои части от прекомерно сготвяне. Може да възникне електрическа дъга, ако фолиото е твърде близо до стената на фурната или е използвано твърде много фолио.
Тавичка за запичане	✓	Не загрявайте предварително повече от осем минути.
Порцелан и керамика	✓	Порцелан, керамика, глазирани глинени съдове и костен порцелан обикновено са подходящи, стига да не са украсени с метални ленти.
Полиестер за еднократно използване картонени чинии	✓	Някои замразени храни са опаковани в такива чинии.
Опаковки за бърза храна		
• Полистиролови чаши	✓	Може да се използват за затопляне на храни. От прегряване полистиролът може да се стопи.
• Хартиени пликове или вестник	✗	Може да се запалят.
• Рециклирана хартия или метални форми	✗	Може да предизвикат искри.
Стъклени съдове		
• Съдове за фурна и сервиране	✓	Може да се използват, стига да не са украсени с метална лента.
• Фино стъкло	✓	Може да се използват за затопляне на храни или течности. Финото стъкло може да се счупи или напука от рязко нагряване.
• Стъклени буркани	✓	Трябва да се свали капакът. Подходящи само за затопляне.
Метал		
• Чинии	✗	Може да предизвикат искри или запалване.
• Скоби за пликове за фризер	✗	
Хартия		
• Тавички, чаши, салфетки и кухненска хартия	✓	За кратки времена на готвене и затопляне. Освен това, за поглъщане на излишната влага.
• Рециклирана хартия	✗	Може да предизвикат искри.
Пластмаса		
• Съдове	✓	Особено ако са от термоустойчива пластмаса. Някои други пластмаси може да се нагъват или обезцветяват при високи температури. Не използвайте пластмасата меламин.
• Фолио за плътно опаковане	✓	Може да се използват за запазване на влагата. Не трябва да се допират до храната. Внимавайте, когато сваляте филма, тъй като ще излезе гореща пара.
• Пликове за фризер	✓ ✗	Само ако са устойчиви на варене или фурна. Не трябва да са херметически затворени. Ако е необходимо, надупчете с вилица.
Восъчна или непромокаема хартия.	✓	Може да се използват за запазване на влагата и предпазване от пръски.

✓ : Препоръчва се

✓✗: Да се внимава

✗ : Небезопасно

BG

МИКРОВЪЛНИ

Микровълновата енергия в действителност прониква в храните, привличана и поглъщана от съдържащите се в тях вода, мазнини и захар. Микровълните предизвикват бързо движение на молекулите в храната. Бързото движение на тези молекули създава триене и отделената в резултат на това топлина сготвя храната.

ГОТВЕНЕ

Съдове за готвене на микровълни:

Съдовете за готвене позволяват микровълновата енергия да преминава през тях с цел максимална ефективност.
Микровълните се отразяват от метал, например неръждаема стомана, алуминий и мед, но не могат да проникват през керамика, стъкло, порцелан и пластмаса, а също и през хартия и дърво. Затова храната никога не трябва да се готви в метални съдове.

Храни, подходящи за готвене на микровълни:

Много видове храни са подходящи за готвене на микровълни, например пресни или замразени зеленчуци, плодове, макаронени изделия, ориз, боб, риба или месо. Сосове, яйчен крем, супи, пудинги, конфитюри и лютеница също могат да се готвят в микровълнова фурна. Като цяло, готвенето на микровълни е идеално за всяка храна, която обикновено се приготвя на котлон. Топене на масло или шоколад например (вж. главата със съвети, похвати и указания).

Покриване по време на готвенето

Покриването на храната по време на готвене е много важно, тъй като изпарилата се вода излиза като пара и допринася за процеса на готвене. Храната може да се покрива по различни начини: например, с керамична чиния, пластмасов капак или плътно пластмасово фолио, подходящо за микровълнова фурна.

Времена на престояване

Важно е след завършване на готвенето на храната да се остави време на престояване, за да може температурата да се изравни в цялата вътрешност на храната.

Ръководство за готвене на замразени зеленчуци

Използвайте купа с капак от подходящо стъкло тип пирекс. Гответе с капак минимално време – вж. таблицата. Продължете готвенето, за да получите резултата, който предпочитате. Разбъркайте два пъти по време на готвенето и веднъж след готвенето. Добавете сол, подправки или масло след готвенето. Покрийте през времето на престояване.

Храна	Количество	Мощност	Време (мин.)	Време на престояване (мин.)	Инструкции
Спанак	150 г	600W	4,5-5,5	2-3	Добавете 15 мл (1 лъжица) студена вода.
Броколи	300 г	600W	9-10	2-3	Добавете 30 мл (2 лъжици) студена вода.
Грах	300 г	600W	7,5-8,5	2-3	Добавете 15 мл (1 лъжица)студена вода.
Зелен фасул	300 г	600W	8-9	2-3	Добавете 30 мл (2 лъжици) студена вода.
Смесени зеленчуци (моркови/ грах/ царевица)	300 г	600W	7,5-8,5	2-3	Добавете 15 мл (1 лъжица) студена вода.
Смесени зеленчуци (китайски стил)	300 г	600W	8-9	2-3	Добавете 15 мл (1 лъжица) студена вода.

BG

Ръководство за готвене на ориз и макарони

Ориз: Използвайте голяма купа с капак от стъкло тип пирекс – оризът удвоява обема си при готвене. Гответе с капак.
След завършване на времето на готвене, разбъркайте преди времето на престояване и посолете или добавете подправки и масло.
Забележка: оризът може да не е погълнал цялата вода след завършване на времето на готвене.

Макаронени: Използвайте голяма купа от стъкло тип пирекс. Добавете вряща вода, щипка сол и разбъркайте добре. Гответе без капак.
Разбърквайте от време на време през време на готвенето и след това. Покрийте през времето на престояване и изцедете напълно след това.

Храна	Количество	Мощност	Време (мин.)	Време на престояване (мин.)	Инструкции
Бял ориз (леко сварен)	250 г	850W	16-17	5	Добавете 500 мл студена вода.
Кафяв ориз (леко сварен)	250 г	850W	21-22	5	Добавете 500 мл студена вода.
Смесен ориз (ориз + див ориз)	250 г	850W	17-18	5	Добавете 500 мл студена вода.
Смесени зърнени (ориз + зърнени)	250 г	850W	18-19	5	Добавете 400 мл студена вода.
Макарони	250 г	850W	11-12	5	Добавете 1000 мл гореща вода.

Ръководство за готвене на пресни зеленчуци

Използвайте купа с капак от подходящо стъкло тип пирекс. Добавете 30-45 мл студена вода (2-3 лъжици) на всеки 25 г, освен ако се препоръчва друго количество вода – вж. таблицата. Гответе с капак минимално време – вж. таблицата. Продължете готвенето, за да получите резултата, който предпочитате. Разбъркайте веднъж по време на готвенето и веднъж след това. Добавете сол, подправки или масло след готвенето. Покрийте през времето на престояване от 3 минути.

Указание: Нарежете пресните зеленчуци на парчета с еднаква големина. Колкото по ситно са нарязани, толкова по-бързо ще се сготвят.

Всички пресни зеленчуци трябва да се готвят на пълна микровълнова мощност (850 W).

Храна	Количество	Време (мин.)	Време на престояване (мин.)	Инструкции
Броколи	250 г 500 г	4-4,5 8-8,5	3	Пригответе стръкчета с еднакви размери. Подредете стъблата към центъра.
Брюкселско зеле	250 г	5,5-6,5	3	Добавете 6-75 мл (5-6 лъжици) вода.
Моркови	250 г	4,5-5	3	Нарежете морковите на равни резени.
Карфиол	250 г 500 г	5-5,5 8,5-9	3	Пригответе стръкчета с еднакви размери. Нарежете големите парчета на половина. Подредете стъблата към центъра.
Тиквички	250 г	3,5-4	3	Нарежете тиквичките на резени. Добавете 30 мл (2 лъжици) вода или бучка масло. Гответе, докато започнат да омекват.
Патладжани	250 г	3,5-4	3	Нарежете патладжаните на малки резени и напръскайте с 1 лъжица лимонов сок.
Праз	250 г	4,5-5	3	Нарежете праза на дебели резени.
Гъби	125 г 250 г	1,5-2 3-3,5	3	Подгответе малки цели или нарязани гъби. Не добавяйте вода. Напръскайте с лимонов сок. Овкусете със сол и пипер. Изцедете преди сервиране.
Лук	250 г	5,5-6	3	Нарежете лука на резени или половинки. Добавете само 15 мл (1 лъжица) вода.
Пиперки	250 г	4,5-5	3	Нарежете пиперките на малки резени.

Храна	Количество	Време (мин.)	Време на престояване (мин.)	Инструкции
Картофи	250 г 500 г	4-5 7,5-8,5	3	Претеглете обелените картофи и ги нарежете на половинки или четвъртинки с почти еднакви размери.
Ряпа	250 г	5-5,5	3	Нарежете ряпата на малки кубчета.

ПРЕТОПЛЯНЕ

Вашата микровълнова фурна претопля храните за много по-малко време от обикновените фурни и котлони. Като насока използвайте нивата на мощност и времената на претопляне от таблицата по-долу. Времената в таблицата предполагат течности при стайна температура +18 до +20°C или охладени храни при температура около +5 до +7°C.

Подреждане и покриване

Избягвайте претоплянето на големи части, например бут – те може да изгорят по повърхността, преди центърът да се е нагорещил достатъчно. По-успешно е претоплянето на малки парчета.

Нива на мощност и разбъркване

Някои храни може да се претоплят с използване на мощност 850 W, докато за претоплянето на други трябва да се използва 600 W, 450 W или дори 300 W. Проверете в таблиците за указания. Като цяло, по-добре е да се претопля храна с използване на по-ниско ниво на мощност, ако храната е нежна, в големи количества или ако е възможно да се стопли много бързо (напр. грахово пюре).

За най-добри резултати разбърквайте добре или обърнете храната по време на претоплянето. Когато е възможно, разбъркайте отново преди сервиране.

Обърнете особено внимание при затопляне на течности и бебешки храни. За да предотвратите прекипяване на течности и възможно опарване, разбърквайте преди, по време на и след затоплянето. Оставяйте ги в микровълновата фурна за времето на престояване. Препоръчваме в течностите да се постави пластмасова лъжица или стъклена пръчица. Избягвайте претопляне (и следователно разваляне) на храната.
За предпочитане е да намалите времето на готвене и да добавите повече време на затопляне, ако е необходимо.

Времена на затопляне и престояване

Когато претопляте храна за първи път, полезно е да си отбележите колко време е необходимо – за бъдещи справки.
Винаги внимавайте претоплената храна да стане цялата гореща.
Оставете храната да престои кратко време след претоплянето – за да оставите температурата да се изравни. Препоръчваното време на престояване след претопляне е 2-4 минути, освен ако в таблицата се препоръчва друго време.
Обърнете особено внимание при затопляне на течности и бебешки храни. Вж. също главата с предпазни мерки за безопасност.

ПРЕТОПЛЯНЕ НА ТЕЧНОСТИ

Винаги оставяйте време на престояване поне 20 секунди, след като фурната е изключена, за да позволите на температурата да се изравни. Разбърквайте по време на затопляне, ако е необходимо, и ВИНАГИ разбърквайте след затопляне. За да предотвратите прекипяване и възможно опарване, трябва да поставяте пластмасова лъжица или стъклена пръчица в напитката и да разбърквате преди, по време на и след затопляне.

ПРЕТОПЛЯНЕ НА БЕБЕШКА ХРАНА

БЕБЕШКА ХРАНА:

Изпразнете в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбъркайте добре след претопляне! Оставете да престои 2-3 минути преди сервиране. Разбъркайте отново и проверете температурата. Препоръчвана температура на сервиране: между 30 и 40°C.

БЕБЕШКО МЛЯКО:

Налейте млякото в стерилизирана стъклена бутилка. Претопляйте без капак. Никога не нагрявайте бебешката бутилка с поставен биберон, защото бутилката може да се пръсне при прегряване.
Разклатете добре преди времето на престояване и отново преди сервиране! Винаги внимателно
проверявайте температурата на бебешката храна или мляко, преди да ги дадете на бебето.
Препоръчвана температура на сервиране: прибл. 37°C.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Бебешката храна се нуждае особено от внимателна проверка преди сервиране, за да се предотвратят изгаряния. Като насока за претопляне използвайте нивата на мощност и времената от таблицата по-долу.

Претопляне на бебешка храна и мляко

Като насока за претопляне използвайте нивата на мощност и времената от тази таблица.

Храна	Количество	Мощност	Време (мин.)	Време на престояване (мин.)	Инструкции
Бебешка храна (зеленчуци + месо)	190 г	600W	30 сек.	2-3	Изпразнете в дълбока керамична чиния. Гответе с капак. Разбъркайте след времето на готвене. Оставете да престои 2-3 минути. Преди сервиране разбъркайте добре и внимателно проверете температурата.
Áåáåøêà êàøà (çúðîí + ìëÿêî + ïëîäîâå)	190 г	600W	20 сек.	2-3	Изпразнете в дълбока керамична чиния. Гответе с капак. Разбъркайте след времето на готвене. Оставете да престои 2-3 минути. Преди сервиране разбъркайте добре и внимателно проверете температурата.
Бебешко мляко	100 мл 200 мл	300W	30-40 сек. 50 сек. до 1 мин.	2-3	Разбъркайте или разклатете добре и налейте в стерилизирана стъклена бутилка. Поставете в средата на въртящата се поставка. Гответе без капак. Разклатете добре и оставете да престои най-малко 3 минути. Преди сервиране разклатете добре и проверете температурата внимателно.

Претопляне на течности и храни

Като насока за претопляне използвайте нивата на мощност и времената от тази таблица.

Храна	Количество	Мощност	Време (мин.)	Време на престояване (мин.)	Инструкции
Напитки (кафе, мляко, чай, вода със стайна температура)	150 мл (1 чаша) 250 мл (1 голяма чаша)	850W	1-1,5 1,5-2	1-2	Налейте в керамична чаша и претопляйте без капак. Поставете малка (150 мл) или голяма (250 мл) чаша в средата на въртящата се поставка, като разбъркате внимателно преди и след времето на престояване.
Супа (охладена)	250 г	850W	2,5-3	2-3	Налейте в дълбока керамична чиния или купа. Покрийте с пластмасов капак. Разбъркайте добре след претопляне. Разбъркайте отново преди сервиране.
Яхния (охладена)	350 г	600W	5,5-6,5	2-3	Изсипете яхнията в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте от време на време по време на претоплянето и отново преди престояване и сервиране.
Макаронени изделия със сос (охладени)	350 г	600W	4,5-5,5	3	Поставете макароните (например спагети или фиде) в плитка керамична чиния. Покрийте с фолио за микровълнова фурна. Разбъркайте преди сервиране.
Пълнени макаронени изделия със сос (охладени)	350 г	600W	5-6	3	Поставете пълнените макаронени (напр. равиоли, тортелини) в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте от време на време по време на претоплянето и отново преди престояване и сервиране.
Готова порция (охладена)	350 г	600W	5,5-6,5	3	Поставете готовата за затопляне порция от 2-3 охладени съставки в керамична чиния. Покрийте с фолио за микровълнова фурна.

BG

РЪЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

Микровълните са отлично средство за размразяване на замразени храни. Микровълните нежно размразяват замразената храна за кратък период от време. Това може да бъде много полезно, например ако се появят неочаквани гости.

Замразената птица трябва да се размрази напълно преди готвене. Отстранете всички метални свръзки и я извадете от опаковката, за да позволите размразената течност да се изцеди.

Поставете замразената храна на чиния без капак. На половината време обърнете, изцедете течността и извадете вътрешностите колкото е възможно по-скоро.
Проверявайте храната от време на време, за да се уверите, че не е топла на пипане.
Ако по-малките и по-тънки части на замразената храна започнат да се затоплят, те може да се екранират, като се увият с много малки парчета алуминиево фолио по време на размразяването.

В случай че птицата започне да се затопля по външната повърхност, спрете размразяването и я оставете
да престои 20 минути, след което продължете.
Риба, месо и птици трябва да се оставят да престоят известно време, за да бъде завършено размразяването. Времето на престояване за пълно размразяване е различно, в зависимост от размразяваното количество. Вж. таблицата по-долу.

Указание: Тънките храни се размразяват по-добре от дебелите, а по-малките количества се нуждаят от по-кратко време от по-големите. Запомнете това указание, когато замразявате и размразявате храни.

За размразяването на замразена храна с температура около -18 до -20°C, използвайте като насоки таблицата по-долу.

Всички замразени храни трябва да се размразяват с използване мощност на размразяване

(180 W,).

Храна	Количество	Време (мин.)	Време на престояване (мин.)	Инструкции
Месо				
Говежда кайма	250 г 500 г	6-7 13-14	5-25	Поставете месото в плитка керамична чиния. Екранирайте по-тънките краища с алуминиево фолио. Обърнете на половината време на размразяване!
Свински стекове	250 г	7,5-8,5		
Птици				
Парчета пиле	500 г (2 бр.)	14,5-15,5	15-40	Първо поставете парчетата пиле с кожата надолу, а цялото пиле с гърдите надолу върху плитка керамична чиния. Екранирайте по-тънките части като крилца и краища на бутчета с алуминиево фолио. Обърнете на половината време на размразяване!
Цяло пиле	900 г	28-30		
Риба				
Риба филе / цяла риба	200 г (2 бр.) 400 г (4 бр.)	6-7 12-13	5-15	Поставете замразената риба в средата на плитка керамична чиния. Наредете по-тънките части под по-дебелите части. Екранирайте тесните краища и опашката с алуминиево фолио. Обърнете на половината време на размразяване!
Плодове				
Ягоди, малини и др.	250 г	6-7	5-10	Разпределете плодовете върху плоска, кръгла стъклена чиния (с голям диаметър).
Хляб				
Хлебчета (всяко по прибл. 50 г)	2 бр. 4 бр.	0,5-1 2-2,5	5-20	Подредете хлебчетата в кръг или хляба хоризонтално върху кухненска хартия в средата на въртящата се поставка. Обърнете на половината време на размразяване!
Тост/ сандвич, немски хляб (пшеница + ръж)	250 г 500 г	4,5-5 8-10		

BG

ГРИЛ
Нагревателният елемент на грила се намира под тавана на фурната. Той работи,
когато вратичката е затворена и въртящата се поставка се върти. Въртенето на въртящата се поставка води до по-равномерно запичане на храната. При предварително затопляне на грила за 4 минути храната ще се запече по-бързо.

Съдове за печене на грил:
Трябва да бъдат устойчиви на пламък и може да включват метал. Не използвайте пластмасови съдове от никакъв тип – те може да се стопят.

Храна, подходяща за печене на грил:
Пържоли, колбаси, стекове, хамбургери, бекон и шунка, тънки парчета риба, сандвичи и всички видове тостове с добавки.

ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА:
Винаги, когато се използва режим само грил, се уверете, че нагревателният елемент на грила е под тавана в хоризонтално положение, а не до задната стена във вертикално положение. Запомнете, че храната трябва да се поставя на високата стойка, освен ако има друга препоръчителна инструкция.

МИКРОВЪЛНИ + ГРИЛ
Този режим на готвене съчетава лъчистата топлина, излизаща от грила, със скоростта на готвенето на микровълни. Той работи само когато вратичката е затворена и въртящата се поставка се върти. Поради въртенето на въртящата се поставка, храната се запича равномерно. За този модел се предлагат три комбинирани режима:
600 W + Грил, 450 W + Грил и 300 W + Грил.

Съдове за готвене с микровълни + грил
Използвайте съдове, през които микровълните могат да преминават. Съдовете трябва да са устойчиви на пламък. Не използвайте метални съдове при комбиниран режим. Не използвайте пластмасови съдове от никакъв тип – те може да се стопят.

Храни, подходящи за готвене на микровълни + грил:
Храните, подходящи за готвене на комбиниран режим, включват всички видове готвени храни, които се нуждаят от претопляне и запичане (например печени макаронени), а също и храни, които се нуждаят от кратко време на готвене, за да се запече храната отгоре.
Освен това, този режим може да се използва за дебели парчета храна, които печелят от кафява и хрупкава повърхност (напр. парчета пиле, като се обръщат на половината време на готвене).
За повече подробности вж. таблицата за грил.

ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА:
Винаги, когато се използва комбиниран режим (микровълни + грил), се уверете, че нагревателният елемент на грила е под тавана в хоризонтално положение, а не до задната стена във вертикално положение. Храната трябва да се поставя на високата стойка, освен ако има друга препоръчителна инструкция.
Иначе тя трябва да се поставя направо върху въртящата се поставка.
Вж. инструкциите в таблицата по-долу.
Ако храната трябва да се запече и от двете страни, тя трябва да се обърне.

Ръководство за печене на грил на замразени храни
Като насока за печене на грил използвайте нивата на мощност и времената от тази таблица.

Пресни храни	Количество	Мощност	Време за 1-а страна (мин.)	Време за 2-а страна (мин.)	Инструкции
Хлебчета (всяко по около 50 г)	2 бр. 4 бр.	МВ+Грил	300W+ Грил 1-1,5 2-2,5	Само грил 1-2 1-2	Подредете хлебчетата в кръг на стойката. Изпечете на грил втората страна на хлебчетата до нивото, което предпочитате. Оставете да престои 2-5 минути.
Багети + добавки (домати, сирене, шунка, гъби)	250-300 г (2 бр.)	450 W + Грил	7-8	--	Поставете замразената багета в центъра на стойката. Поставете 2 и 3 замразени багети една до друга на стойката. След грила оставете да престои 2-3 минути.
Огретен (зеленчуци или картофи)	400 г	450 W + Грил	13-14	--	Поставете замразения огретен на малка кръгла чиния от стъкло тип пирекс. Поставете чинията върху стойката. След готвене оставете да престои 2-3 минути.
Макаронени (канелони, макарони, лазаня)	400 г	600W + Грил	14-15	--	Поставете замразените макарони на малка правоъгълна чиния от стъкло тип пирекс. Поставете чинията направо върху въртящата се поставка. След готвене оставете да престои 2-3 минути.
Пилешки хапки	250 г	450 W + Грил	5-5,5	3-3,5	Поставете пилешките хапки върху стойката.
Чипс за фурна	250 г	450 W + Грил	9-11	4-5	Поставете чипса за фурна равномерно на хартия за печене върху стойката.

Ръководство за печене на грил на пресни храни

Загрейте грила предварително с функцията грил за 4 минути.
Като насока за печене на грил използвайте нивата на мощност и времената от тази таблица.

Пресни храни	Количество	Мощност	Време за 1-а страна (мин.)	Време за 2-а страна (мин.)	Инструкции
Резени тост	4 бр. (всеки по 25 г)	Само грил	3,5-4,5	3-4	Поставете резените тост един до друг на стойката.
Хлебчета (вече печени)	2-4 бр.	Само грил	2-3	1-2	Поставете хлебчетата първо с долната страна нагоре в кръг направо върху въртящата се поставка.
Домати на грил	200 г (2 бр.) 400 г (4 бр.)	300 W + Грил	3,5-4,5 6-7	--	Разрежете доматите на две. Сложете малко сирене отгоре. Подредете в кръг върху плитка чиния от стъкло тип пирекс. Поставете я на стойката.
Хавайски тост (ананас, шунка, резени сирене)	2 бр. (300 г)	450 W + Грил	3,5-4	--	Първо изпечете резените хляб. Поставете тоста с добавките върху стойката. Поставете 2 тоста един срещу друг направо върху стойката. Оставете да престои 2-3 минути.
Печени картофи	250 г 500 г	600W + Грил	4,5-5,5 8-9	--	Разрежете картофите на две. Поставете ги в кръг върху стойката с отрязаната страна към грила.
Парчета пиле	450- 500 г (2 бр.)	300 W + Грил	8-9	9-10	Подгответе парчетата пиле с олио и подправки. Поставете ги в кръг с костите към средата. Ако парчето е едно, не го поставяйте в центъра на стойката. Оставете да престои 2-3 минути.
Агнешки котлети (средни)	400 г (4 бр.)	Само грил	11-13	8-9	Намажете агнешките котлети с олио и подправки. Разположете ги в кръг върху стойката. След грила оставете да престои 2-3 минути.
Свински стекове	250 г (2 бр.)	МВ + Грил	(300 W +Грил) 7-8	(Само грил) 6-7	Намажете свинските стекове с олио и подправки. Разположете ги в кръг върху стойката. След грила оставете да престои 2-3 минути.
Печени ябълки	1 ябълка (прибл. 200 г) 2 ябълки (прибл. 400 г)	300 W + Грил	4-4,5 6-7	--	Почистете отвътре ябълките и ги напълнете със стафиди и конфитюр. Сложете отгоре нарязани бадеми. Поставете ябълките върху плитка чиния от стъкло тип пирекс. Поставете чинията направо върху въртящата се поставка.

BG

Ръководство за готвене (продължение)

СПЕЦИАЛНИ УКАЗАНИЯ

ТОПЕНЕ НА МАСЛО

Поставете 50 г масло в малка дълбока стъклена чиния. Покрийте с пластмасов капак.
Загрейте за 30-40 секунди с използване на 850 W, докато маслото се стопи.

ТОПЕНЕ НА ШОКОЛАД

Поставете 100 г шоколад в малка дълбока стъклена чиния.
Загрейте за 3-5 секунди с използване на 450 W, докато шоколадът се стопи.
Разбъркайте веднъж или два пъти по време на топенето. Използвайте ръкавици за фурна, когато изваждате!

ТОПЕНЕ НА КРИСТАЛИЗИРАЛ МЕД

Поставете 20 г кристализирал мед в малка дълбока стъклена чиния.
Загрейте за 20-30 секунди с използване на 300 W, докато медът се стопи.

ТОПЕНЕ НА ЖЕЛАТИН

Поставете листа сух желатин (10 г) за 5 минути в студена вода.
Поставете изсушения желатин в малка купа от стъкло тип пирекс.
Загрейте за 1 минути с използване на 300 W.
Разбъркайте след стопяване.

ГОТВЕНЕ НА ГЛАЗУРА (ЗА КЕЙК И ТОРТА)

Разбъркайте инстантна глазура (прибл. 14 г) с 40 г захар и 250 мл студена вода.
Гответе без капак в купа от стъкло тип пирекс от 3,5 до 4,5 минути с използване на 850 W,
докато глазурата стане прозрачна. Разбъркайте два пъти по време на готвенето.

ГОТВЕНЕ НА КОНФИТЮР

Поставете 600 г плодове (напр. смес от ягоди, малини и др.) в купа с подходящ размер
от стъкло тип пирекс с капак. Добавете 300 захар за по-дълго запазване и разбъркайте добре.
Гответе с капак 10-12 минути, като използвате 850 W.
Разбъркайте няколко пъти по време на готвенето. Изпразнете направо в малки буркани
за конфитюр с капачета на винт. Затворете с капак след 5 минути.

ГОТВЕНЕ НА ПУДИНГ

Размесете пудинг на прах със захар и мляко (500 мл), като следвате указанията на производителя, и разбъркайте добре. Използвайте купа с подходящ размер
от стъкло тип пирекс с капак. Гответе с капак 6,5 до 7,5 минути, като използвате 850 W.
Разбъркайте добре няколко пъти по време на готвенето.

ЗАПИЧАНЕ НА БАДЕМОВИ РЕЗЕНИ

Разпределете 30 г нарязани бадеми равномерно в керамична чиния със среден размер.
Разбъркайте няколко пъти по време на запичането за 3,5 до 4,5 минути, като използвате 600 W.
Оставете да престоят 2-3 минути във фурната. Използвайте ръкавици за фурна, когато изваждате!

Почистване на вашата микровълнова фурна

Следните части на микровълновата фурна трябва да се почистват редовно, за да се предотврати натрупването на мазнина и частици храна.

- ***Вътрешна и външна повърхност***
- ***Вратичка и уплътнения на вратичката***
- ***Въртяща се поставка и ролков пръстен***



ВИНАГИ проверявайте дали уплътненията на вратичката са чисти и вратичката се затваря добре.



Ако не поддържате фурната в чисто състояние може да доведе до нарушаване на повърхността, което неблагоприятно да повлияе върху уреда и евентуално да предизвика опасна ситуация.

1. Почиствайте външните повърхности с мека кърпа и топла сапунена вода. Изплакнете и изсушете.
2. Отстранете всички пръски или петна върху вътрешните повърхности или ролковия пръстен с насапунена кърпа. Изплакнете и изсушете.
3. За да размекнете втвърдили се частици храна и да отстраните миризмите, поставете чаша с разреден лимонов сок върху въртящата се поставка и загрейте за десет минути при максимална мощност.
4. Когато е необходимо, измивайте тавичката, годна за измиване в съдомиялна машина.

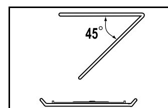


НЕ изливайте вода във вентилационните отвори. НИКОГА не използвайте абразивни препарати или химически разтворители. Особено внимание обърнете, когато почиствате уплътненията на вратичката, да няма частици, които

- да се натрупат;
- да пречат на вратичката да се затваря добре.



Почиствайте отвътре микровълновата фурна веднага след всяка употреба, като използвате разтвор на слаб препарат, но изчакайте фурната да се охлади преди почистване, за да избегнете увреждане.



За ваше удобство препоръчваме да завъртите нагревателя надолу, докато почиствате горната вътрешна част на фурната.

Съхраняване и ремонтиране на вашата микровълнова фурна

Когато прибирате за съхранение или отнасяте на сервиз вашата микровълнова фурна, трябва да се предприемат няколко прости предпазни мерки.

Фурната не трябва да се използва, ако вратичката или уплътненията на вратичката са повредени:

- ***счупена панта;***
- ***влошено състояние на уплътненията;***
- ***изкривен или огънат корпус на фурната.***

Ремонт може да се извършва само от квалифициран сервизен техник по микровълнови фурни.

☛ **НИКОГА** не сваляйте външния корпус от фурната. Ако във фурната има неизправност и тя се нуждае от сервиз или се съмнявате за състоянието й:

- Извадете щепсела от контакта.
- Обърнете се към най-близкия сервизен център.

✉ Ако желаете временно да приберете за съхранение вашата фурна, изберете сухо, незапрашено място.

Причина: Прахът и влагата могат да повлияят неблагоприятно върху работещите части във фурната.

✉ Тази микровълнова фурна не е предназначена за търговска употреба.

Технически спецификации

SAMSUNG непрекъснато се стреми да подобрява своите изделия. Затова както проектните спецификации, така и настоящите инструкции за потребителя подлежат на промяна без предизвестие.

Модел	**CE2727N / CE2727NT**
Източник на захранване	230V ~ 50 Hz
Потребление на електроенергия	
Микровълни	1300 W
Грил	1100 W
Комбиниран режим	2400 W
Отдадена мощност	100 W / 850 W (IEC-705)
Работна честота	2450 MHz
Магнетрон	OM75P(31)
Метод на охлаждане	Електромотор на охлаждащия вентилатор
Размери (Ш x В x Д)	
Отвън	489 x 275 x 415 мм
Фурна	306 x 211 x 320 мм
Обем	0, 7 куб. фута
Тегло	
Нето	15 кг прибл.

BG


SAMSUNG
ELECTRONICS